Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 5. Warszawa, 20 sierpnia 1927 roku. № 34.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Barwa piw jasnych.

Ostatnio przeprowadzone przez p. L. Fries'a badania nad wpływem powietrza i łuski słodowej na zabarwienie piwa, które były tematem odczytu wygłoszonego przez autora na Ogólnem Zebraniu Szwajcarskich Browarów w Zurychu, znacznie mogą się przyczynić do szukania nowych dróg i metod, zmierzających do zmniejszenia lub zupełnego usunięcia tych niepożądanych wpływów.

Z doświadczeń swoich prelegent wyciąga bardzo ciekawe wnioski praktyczne, proponując łuskę wyparzać oddzielnie i w ten sposób wyługowaną zasypywać do kadzi filtracyjnej, co szerzej omówimy później. Zaznaczyć jednak tu musimy, że już w roku 1896 w szwajcarskich pismach zawodowych omawiano nowy sposób warzenia piwa, pomyślany przez piwowara Rothenbüchlera, polegający na tem, że łuskę zupełnie oddzielono od mączki słodowej i zużytkowano jaką paszę. Przy filtrowaniu brzeczki zastępowano warstwę łuski pokładem drzewnej wełny, ujętym w siatki metalowe rozpięte na ramach, i umieszczonym na dnie kadzi filtracyjnej. Projektodawca zapowiadał nietylko możność otrzymania piw lepszych i jaśniejszych, ale również twierdził, że wydajność w tych warunkach będzie większa. Z tem już trudno się pogodzić. Sposób Rithenbüchlera spotkał się z ostrą krytyką i absolutnie nigdzie nie znalazł zastosowania.

Nowy sposób usunięcia niepożądanego wpływu łuski na jakość i barwę piwa, proponowany przez p. L. Fries'a, ma znacznie więcej szans zastosowania.

Barwa piw jasnych naogół jest zbyt intensywna i dość daleko odbiega od typu piw pilzeńskich. Browary zaś, którym udaje się produkcja piw dostatecznie jasnych, troskliwie muszą czuwać, ażeby słód używany do warki nie przekraczał zabarwienia 0,20. Fakt, że słody o takiej właśnie intensywności zabarwienia są przeważnie dosuszane w niedość wysokiej ciepłocie, na czem traci jakość piwa, skłonił prelegenta do badań nad tem zagadnieniem, mającem na celu odpowiedzieć na ważne dla nas pytanie: czy rzeczywiście niemożliwe jest warzenie piwa, mającego normalne zabarwienie piwa pilzeńskiego, ze słodów doszuszanych w wysokich temperaturach o zabarwieniu 0,25 do 0,30. Intensywność barwy piwa zależną jest od wielu czynników, więc barwa słodu nie powinna grać roli decydującej.

Większość tych czynników potęguje zabarwienie. Usuwając lub ograniczając ich wpływ, teoretycznie biorąc, możemy otrzymać piwa jasne nawet ze słodu ciemniejszego. Chodziłoby zatem o wykrycie tego czynnika, który jest najenergiczniejszy i obmyślenie sposobu przeciwdziałania jego niepożądanym wpływom.

Jako normalne zabarwienie piwa typu pilzeńskiego uznano barwę od 0,55 do 0,65. Piwa między 0,45 i 0,50 są niezwykle rzadkie. Najczęściej spotykane piwa jasne, które mają zabarwienie przekraczające nieco 0,65 a dochodzące do 0,70 a nawet 0,75, są jeszcze znośne. Piwa ciemniejsze, ponad tę granicę, nie znajdują już uznania.

Autor przeprowadził badania nad piwem 12° o zabarwieniu 0,65 wyprodukowanem ze słodu barwy 0,20. Jak wiemy, podczas fermentacji stopień zabarwienia zawsze się obniża i brzeczka, z której wyrobiono badane piwo, ma barwę conajmniej 0,75.

Należy tu wyjaśnić co jest przyczyną tego, że słód, który z laboratorjum daje brzeczkę barwy 0,20, w browarze przy produkcji piwa, barwi brzeczkę do 0,75.

Przy badaniu laboratoryjnem, określając stopień zabarwienia słodu, sporządza się brzeczkę 8 do 8,5°, brzeczka zaś, o której mowa ma 12°. Po doświadczalnem wyrównaniu stężenia prelegent stwierdza, że brzeczka 12 stopniowa, przyrządzona w laboratorjum z tego samego słodu, ma zabarwienie już 0,25, a więc 0,05 intensywniejsze. Drugą przyczyną jest woda. Do badań laboratoryjnych używa się zawsze wody desty-

lowanej. Wody zaś stosowane w browarach zawierają zawsze pewną ilość węglanów, które to składniki są również jednym z czynników przyciemniania brzeczki. Przy zastosowaniu wody o twardości 24,5 (skala francuska) z tego samego słodu, przy ściśle takiem samem postępowaniu, jak przy poprzedniej próbie, otrzymano brzeczkę już o zabarwieniu 0,29 a więc ciemniejszą o dalsze 0,04.

Biorąc oprócz tego pod uwagę, że w laboratorjach brzeczkę przyrządza się drogą infuzji, w browarach zaś ta sama praca odbywa się na drodze dekokcji, prelegent przeprowadził trzecie doświadczenie i otrzymał w wyniku zabarwienie brzeczki 0,37.

Ze słodu, którego zabarwienie badane drogą laboratoryjną było 0,20, otrzymano brzeczkę 0,37 czyli o 0,17 ciemniejszą, li tylko przez przystosowanie się do tych warunków, w jakich odbywa, się praca w browarze.

Pozostają jeszcze do wyjaśnienia przyczyny, powodujące dalsze przyciemnienie brzeczki od 0,37 do 0,75.

W laboratorjum przy badaniu brzeczki ochładzamy ją do 15° C, objętość jej przez dolew wody doprowadzamy do 450 gr., a następnie dopiero klarujemy już w temperaturze niskiej.

Te same czynności w browarze odbywają się nieco inaczej, gdyż brzeczkę spuszczamy częściowo, t. j. naprzód pierwszy zalew, inne zaś zalewy słabsze — nieco później. Spuszczamy brzeczkę jeszcze przy ciepłocie wysokiej po dość długiem warzeniu z chmielem a ochładzanie odbywa się na łodziach lub chłodnicach. W czasie tych czynności brzeczka jest silnie nawietrzana tak przy wysokich jak i przy niskich temperaturach, co niema zupełnie miejsca przy badaniach laboratoryjnych. Tym właśnie czynnikom, to jest wpływom wysokich temperatur i utleniającemu działaniu powietrza, przypisywać należy pewien stopień przyciemniania barwy brzeczki.

Nie we wszystkich browarach czynniki te mają jednakowo silny wpływ i nie wszędzie wywołują takie same skutki. Są one zależne od sposobu filtrowania, czasu warzenia brzeczki, sposobu nagrzewania, kształtu i wysokości kotłów warzelnych, a głównie od sposobu chłodzenia, t. j. głębokości łodzi chłodniczej, czasu chłodzenia przez falowanie.

Wszystkie te różnice wpływają na barwę piwa i stanowią główną przyczynę tego, że różne browary przerabiające jednakowy słód otrzymują piwa o niejednakowej intensywności zabarwienia.

Dotychczasowa literatura piwowarska, dotycząca przyczyn wpływających na zabarwienie piwa, niestety nie daje jeszcze dokładnych w tym względzie wyjaśnień, a wiele zbudowanych na ten temat przypuszczeń i hypotez do dziś nie poparto doświadczeniami.

Z pośród wszystkich tych zagadnień autor przeprowadza badania nad wpływem powietrza na brzeczkę w czasie jej filtrowania i nad rolą, jaką odgrywa łuska.

O wpływie powietrza na barwę brzeczki podczas filtrowania, w dotychczasowej literaturze żadna praca nie była ogłaszaną, pomimo, że napotykamy wzmianki o działaniu powietrza w czasie chmielenia brzeczki. Wpływ ten jednak istnieje, jak udowadnia skrupulatnie przeprowadzone przez p. L. Fries'a doświadczenie, którego przebieg w skrócie podajemy.

Przyrządzono brzeczkę z 200 gr. słodu jasnego o barwie 0,18 do 0,20 i takiej ilości wody, ażeby otrzymać moc 12° Ball. Poczem filtrowano przy temperaturze 75° C. na filtrze karbowanym. Z chwilą, gdy zaczął przeciekać płyn dostatecznie przezroczysty, pozwalający na porównywanie zabarwienia, rozlano go do kilku flakonów i miseczek. Sposobem nalewania osiągnięto różne stopnie nawietrzania a mianowicie:

Flakon pierwszy napełniono całkowicie w ten sposób, że rurkę filtra wprowadzono do wnętrza flakonu. Po napełnieniu flakon został natychmiast zakorkowany i pogrążony w kąpieli wodnej o temperaturze 75°. W tym wypadku brzeczka była w bardzo krótkim kontakcie z powietrzem, znajdującem się wewnątrz naczynia i nawietrzanie jej przyjmujemy za minimalne.

Flakon drugi napełniono w ten sam sposób, poczem całą jego zawartość wyciągnięto pipetą i z powrotem wlewano do tegoż naczynia, cienkim strumieniem z pewnej wysokości. Podczas tej czynności flakon był pogrążony w wodnej kąpieli o ciepłocie 75°. W tym wypadku nawietrzenie było znaczne i zbliżone do nawietrzenia, jakiemu poddawaną bywa brzeczka przy filtrowaniu w browarach, kiedy ściekając przez krany, styka się dość długo z powietrzem.

Flakon trzeci wypełniony został tylko do połowy, zakorkowany i również pogrążony w kąpieli 75°. W tem doświadczeniu brzeczka we flakonie pozostaje dłuższy czas w zetknięciu z powietrzem, mniej więcej tak, jak to ma miejsce w browarze przy chmieleniu.

Wreszcie napełniono brzeczką otwartą miseczkę i bez zamknięcia pogrążono ją również w kąpieli wodnej o ciepłocie 75°. Ponieważ w tej temperaturze woda brzeczki parowała, zachodziła więc potrzeba dolewania od czasu do czasu ciepłej wody, ażeby powrócić do początkowej gęstości. Przy tem doświadczeniu brzeczka pozostawała w stałym kontakcie z powietrzem.

Jako temperaturę kąpieli wodnej, przy której odbywało się całe doświadczenie, wybrano 75°, to zna-

czy najbardziej zbliżoną do ciepłoty, w jakiej filtrowana brzeczka przez dość długi czas pozostaje w browarze.

Próbki przez półtorej godziny po rozlaniu zachowały jeszcze dostateczną przezroczystość umożliwiającą badanie zabarwień.

Barwy określano w równych odstępach czasu przez porównanie z roztworami mianowanemi.

W wyniku stwierdzono, że zabarwienie brzeczki we flakonach i miseczce było intensywniejsze, im dłużej brzeczka była nawietrzana, do tego stopnia, że płyn zawarty w czwartej miseczce trudno było uważać za jasny.

Pozatem prelegent dokonał jeszcze całego szeregu doświadczeń, zmieniając słód, metody zacierania, warunki nawietrzania i zawsze osiągał wyniki jednakie, dające się ująć jak następuje:

Brzeczka piwna zawiera pewne składniki nadzwyczaj czułe na wpływ powietrza, a ściślej mówiąc tlenu, znajdującego się w powietrzu. W kontakcie z nim składniki te utleniają się, tworząc substancje barwiące.

Intensywność powstającego w tym wypadku zabarwienia jest tem większa, im ściślejszy i dłuższy jest kontakt z powietrzem i czem energiczniejsze jest oddziaływanie tlenu. Opierając się na powyższem, możemy w laboratorjum otrzymywać z tych samych surowców brzeczki, mniej lub więcej ciemne, w zależności od stopnia i czasu nawietrzenia, jakiemu je poddamy.

Jeżeli przez nawietrzanie doprowadzimy przyciemnienie brzeczki do bardzo intensywnej barwy, powstaje wówczas mniej lub więcej wyraźny odcień czerwonawy.

W procesie powstawania substancji barwiących przez utlenianie, biorą również udział tak zwane oksydazy, które, nie utleniając się same, posiadają zdolność przenoszenia i wiązania tlenu z ciałami poddającemi się utlenianiu. Enzymy, jak nam wiadomo, w roztworze wodnym w temperaturze wrzenia naogół tracą te właściwości i dlatego możemy przypuszczać, że oksydazy w czasie warzenia brzeczki nie odgrywają już żadnej roli. Od chwili jednak spuszczenia zacieru aż do czasu wrzenia brzeczki, to jest w temperaturach niższych, ich działalność enzymatyczna rozwija się mniej więcej intensywnie.

(Ciąg dalszy nastąpi)

STATUT
Związku Właścicieli Browarów w Polsce.

A. Przepisy ogólne.

§ 1.

Związek ma na celu:

1) regulowanie spraw i zagadnień zawodowych,

2) reprezentowanie przemysłu piwowarskiego wobec Rządu i instytucji społecznych,

3) przedsiębranie wszelkich prawnych środków celem ochrony przemysłu piwowarskiego w Polsce,

4) układanie stosunków wzajemnych między właścicielami browarów, oraz stosunków tychże do ich pracowników i odbiorców,

5) prowadzenie statystyki produkcji.

§ 2.

Cele swe Związek osiąga przez:

1) badanie warunków ekonomicznych przemysłu piwowarskiego w kraju i przedsiębranie środków celem poprawy warunków produkcji i handlu produktami, wchodzącemi w zakres piwowarstwa,

2) zwracanie się do władz w sprawie zmiany istniejących, lub wydania nowych przepisów, dotyczących przemysłu piwowarskiego,

3) delegowanie ze swego grona przedstawicieli do instytucji rządowych i społecznych i do komisji rozjemczych, oraz rzeczoznawców na żądanie sądów, instytucji rządowych i społecznych,

4) przedsiębranie środków dla załatwiania drogą dobrowolnych porozumień między pracownikami i pracodawcami,

5) tworzenie komisji pośrednictwa polubownego dla rozpatrywania sporów, wynikłych pomiędzy członkami Związku, jak również pomiędzy członkami Związku a ich odbiorcami i pracownikami,

6) pomoc członkom swoim w nabywaniu narzędzi pracy i przedmiotów pierwszej potrzeby i prowadzeniu przedsiębiorstwa i biur pośrednictwa pracy,

7) urządzanie wystaw, zjazdów, księgozbiorów, czytelni, laboratorjów, szkół i kursów zawodowych, odczytów, popieranie prac naukowych, wydawnictw i pism zawodowych.

Do osiągnięcia powyższych celów Związek dążyć będzie z zachowaniem obowiązujących praw i przepisów.

§ 3.

Związek ma prawo otwierać i prowadzić w kraju własne biura, agentury, i oddziały z zachowaniem miejscowych praw o stowarzyszeniach.

§ 4.

Związek jest osobą prawną i w zakresie swych celów ma prawo przyjmować zobowiązania prawne, posiadać majątek i bronić swych interesów w instytucjach sądowych i administracyjnych.

§ 5.

Siedziba prawna Związku w m. st. Warszawie.

B. Członkowie.

§ 6.

Członków Związku przyjmuje Zarząd.

Członkiem Związku może być każdy browar lub słodownia w osobie właściciela, dzierżawcy lub prawnych przedstawicieli.

Browary i słodownie, należące do spółek (zwykłych lub akcyjnych), są reprezentowane przez upełnomocnionych przedstawicieli.

Ilość prawnych przedstawicieli zależna jest od produkcji browaru lub słodowni w liczbie nie przekraczającej 3 osób, a mianowicie przy produkcji:

piwa do	50.000 Htl.	1 przedstawiciel
„ „	100.000 „	2 przedstawicieli
„ ponad	100.000 „	3 przedstawicieli

przyjmując za podstawę produkcję roku poprzedniego.

Nazwiska przedstawicieli winny być komunikowane Zarządowi przy przystąpieniu do Związku, w następstwie Zarząd winien być powiadomiony o każdej zmianie przedstawicieli.

§ 7.

Każdy członek przy przystąpieniu do Związku:

a) wnosi wpisowe w zależności od produkcji roku poprzedzającego, a mianowicie:

1) do 50.000 Htl. 100 zł.

2) do 100.000 Htl. 200 zł.

3) ponad 100.000 Htl. 300 zł.

b) zobowiązuje się opłacać składkę roczną po 10 groszy za każdy hektolitr piwa sprzedanego, jak również 10 groszy od każdych 100 kg. sprzedanego lub na cudzy rachunek wyprodukowanego słodu, w terminach i z karami za uchybienie zapłaty, zgodnie z regulaminem uchwalonym przez walne zgromadzenie.

§ 8.

Każdy członek może dobrowolnie wystąpić ze Związku w każdym czasie.

Walne zgromadzenie ma prawo na wniosek Zarządu wykluczyć poszczególnych członków, którzy nie spełnili swych obowiązków względem Związku, lub działali na szkodę Związku, lub jego członków i z tego powodu byli przez Zarząd zawieszeni w prawach członkowskich.

C. Środki Związku.

§ 9.

Środki Związku składają się:

a) z bezzwrotnych: wpisowego i składek członków,

b) z zapisów i darowizn na rzecz Związku,

c) z różnych dochodów niestałych.

D. Zarząd sprawami Związku.

§ 10.

Władzami Związku są:

a) Walne zgromadzenia członków Związku,

b) Zarząd,

c) Komisja rewizyjna,

a) Walne zgromadzenia.

§ 11.

Walne zgromadzenia członków bywają zwyczajne i nadzwyczajne.

Zgromadzenia zwyczajne zwołuje Zarząd, nie później jak w miesiącu marcu, po zakończeniu roku sprawozdawczego dla rozpatrzenia i zatwierdzenia sprawozdania i bilansu za rok ubiegły, budżetu wydatków i planu działalności na rok następny, tudzież dla wyboru członków Zarządu, ich zastępców, oraz członków Komisji Rewizyjnej.

Zgromadzenie walne nadzwyczajne zwołuje Zarząd według własnego uznania lub na żądanie Komisji rewizyjnej, albo też na żądanie przynajmniej 10 członków Związku w ciągu dni 30-tu.

§ 12.

Członkowie zawiadamiani są o miejscu i terminie każdego walnego zgromadzenia i o porządku dziennym przez ogłoszenie w jednym z dzienników warszawskich, wybranym na mocy uchwały walnego zgromadzenia, oraz powiadamiani są listownie na 7 dni przed datą walnego zgromadzenia.

§ 13.

Walne zgromadzenie decyduje we wszystkich sprawach Związku.

Decyzji walnego zgromadzenia wymagają bezwarunkowo kwestje następujące:

1) wybór i usuwanie członków Zarządu, Komisji Rewizyjnej i Komisji Likwidacyjnej,

2) zatwierdzanie i zmiana regulaminu dla członków Związku, oraz regulaminu i instrukcji dla Zarządu,

3) rozpatrzenie i zatwierdzenie sprawozdań rocznych i budżetu,

4) decyzja w sprawie nabycia dla Związku nieruchomego majątku,

5) określenie terminów płatności składek i kar za uchybienie zapłaty,

6) wykreślenie i wykluczenie ze Związku członków, zawieszonych przez Zarząd w prawach członkowskich,

7) zmiana lub uzupełnienia statutu, rozwiązanie i likwidacja Związku i decyzja, co od rozporządzenia majątkiem Związku, na wypadek rozwiązania lub likwidacji.

(Ciąg dalszy nastąpi).

SPROSTOWANIE.

W numerze 32 w artykule Prof. T. Chrząszcza p. t. „Aktywin i benzoesan sodowy":

na stronie 251, kolumna 1, wiersz 13 — zamiast „nie będąc szkodliwym, miał dla zdrowia działać antyseptycznie" powinno być: „nie będąc szkodliwym dla zdrowia miał działać antyseptycznie";

na str. 251, kolumna 1, wiersz 16 — zamiast „Na podstawie reklamowanych, wysuwanych własności aktywinu" — „Na podstawie reklamowo wysuwanych własności aktywinu";

na str. 251, kolumna 5, wiersz 28 — zamiast „paratoluelsulfochloraminu" — „paratoluolsulfochloraminu";

na str. 251, kolumna 2, wiersz 4 — zamiast „paratoluelsulfodwuchloroamidu" — paratoluolsulfodwuchloroamidu";

na str. 251, kolumna 2, wiersz 8 — zamiast „bo w stężeniu 1% (1 g. na litr)" — winno być: „bo w stężeniu 1‰ (1 g. na litr)".

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Wpływy akcyzowe w miesiącu lipcu wynosiły 1.248.415 zł. W czerwcu sprzedano piwa około 201.357 Htl., czyli o 12.648 Htl. więcej aniżeli w roku ubiegłym. Do dnia 1 lipca sprzedaż wynosiła w roku bieżącym:

Miesiące	1926	1927	Różnica
Styczeń . . .	63.278	78.870	+ 15 592
Luty	96.091	98.548	+ 2.457
Marzecz . . .	102.388	114.516	+ 12.128
Kwiecień . . .	131.183	126.451	— 4.732
Maj	143.411	130.484	— 12.927
Czerwiec . . .	188.709	201 357	+ 12.648
Razem .	725.060	750.226	+ 25.166

CENY JĘCZMIENIA.

Bydgoszcz.	13/VIII.	36 — 38 zł.
Łódź.	16/VIII.	41.50 — 42 50 zł.
Równe.	11/VIII.	34 — 36 zł.
Wilno.	12/VIII.	48 — 50 zł.
	16/VIII.	48 — 50 zł.
Berlin.	16/VIII.	225 — 265 mk. n.
Hamburg.	10/VIII.	12.45 flh Dun. Ros. na statku.
	10/VIII.	11.90 — 11.45 flh. na sierpień.
	10/VIII.	11.10 — 11.45 flh. na wrzesień
	10/VIII.	10.80 — 11.45 flh. na październik.
	10/VIII.	10.90 — 11 00 flh. Fed. Stand. na paźdz.
	12/VIII.	11.50 — 11.30 flh. Dun. Ros. na sierpień
	12/VIII.	11.— flh na wrzesień.
	12/VIII.	11.15 flh. Fed. Stand na paźdz., listopad
	13/VIII.	12.80 flh. Dun. Ros. na grudzień
	13/VIII.	11.30 flh. na sierpień
	13/VIII.	11.05 flh. na wrzesień.
	13/VIII.	11.00 — 11.15 flh. na październik
	16/VIII.	17.90 flh. Dun. Ros.
	16/VIII.	17 35 flh. La Plata
Chicago.	9/VIII.	Malting 74 — 83 cts. za bushel.
	10/VIII.	Malting 75 — 84 cts. za bushel.
	11/VIII.	Malting 75 — 85 cts. za bushel.
	12/VIII.	Malting 72 — 84 cts. za bushel.
	15/VIII.	Malting 70 — 83 cts. za bushel.
Nowy Jork.	9/VIII.	Malting 99 dol. za bushel.
	10/VIII.	Malting 99 dol. za bushel.
	12/VIII.	Malting 98 dol. za bushel.
	15/VIII.	Malting 96 dol. za bushel.
Winnipeg.	9/VIII.	Malting 81 1/8 cts. za bush. na paźdz.
	9/VIII.	Malting 78 cts. za bush. na grudzień.
	9/VIII.	Malting 80 1/2 cts. za bush na paźdz.

CHMIEL.

Lwów 6/VIII. Sytuacja w starym chmielu niezmieniona. Zapasy są prawie, że wyczerpane. Z powodu dobrych horoskopów co do nowego zbioru ceny starego chmielu utrzymane. Nowa roślina chmielowa rozwija się dotychczas całkowicie pomyślnie. Zbiór chmielu w Polsce i w Czechach zapowiada się dobrze, natomiast w Niemczech w Bawarji prawie, że wszystkie plantacje chmielu są zniszczone przez perenosporę, tak że Niemcy będą zmuszone sprowadzać chmiel z zagranicy.

Lublin 9/VIII. Zbiory tegoroczne przedstawiają się naogół bardzo dobrze, rośliny chmielowe rozwijają się zadawalniająco, także i rynki zagraniczne notują stan plantacji całkowicie zadawalniający. Na chmiel zbioru 1926 roku tranzakcji już nie dokonywano. Artykuły browarniane bez zmiany. Słód poszukiwany jest przy tendencji utrzymanej, należy się jednak spodziewać znacznego spadku cen.

Lwów 13/VIII. Sytuacja na rynku chmielowym spokojna Chmiel starego zbioru wyczerpany w ślad za tem brak tranzakcji. Nowa roślina chmielowa rozwija się bardzo dobrze z powodu ostatniego oziębienia się temperatury co wpływa dodatnio na rozwój. Podobne wiadomości nadchodzą i z zagranicy w pierwszym rzędzie z kolebki chmielu, z Czech. Polska, która stale co rok powiększa swoje plantacje chmielowe, będzie miała tego roku więcej zbiorów o 30% od roku zeszłego. Zbiór chmielu rozpocznie się około 25 sierpnia.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.